



Samstag, 15. Januar 2022

Glas Fürst von Metternich, 0,1l 4,50€

Glas roter Hauswein, 0,2l 5,10€

Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und reschem Mühlenbrot	6,90
Bayerische KARTOFFELCREMESUPPE mit gebratenen Speckkrusteln und frischen Kräutern, serviert mit reschem Mühlenbrot	7,60
Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig im Speckmantel auf winterlichen MARKT-SALATEN in Aceto Balsamicodressing mit Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette	19,90
CARPACCIO – dünne Scheiben von der Anguslende mit gestoßenem Pfeffer, sautierten Egerlingen in Balsamicocrema und gebacken Kapernäpfeln, dazu weiße Trüffelsauce und Mühlenbrot	19,90
Münchner KALBFLEISCHPLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot	15,90
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf LINGUINI in Limoncellosauce mit gegrillten Zucchini, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan	19,90
HÜHNCHENCURRY mit Chili, Ingwer und gerösteten Erdnüssen in Kokosmilch-Honigsauce, serviert mit gebackenen Broccoli-röschen und Jasmin-Duftreis	21,90
Sankt Emmerams knuspriger ¼ ENTENBRATEN vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (½ ENTENBRATEN)	19,90 28,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem Marktsalat	19,90
HIRSCHKALBSGULASCH mit frischen Steinpilzen und Rosmarin in kräftiger Wacholdersauce, serviert mit Apfelblaukraut, gerösteten Breznknödel und hausgemachtem Preiselbeerconfit	23,90
TAFELSPITZ vom bayerischen Weiderind aus kräftigem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, glasiertem Rosenkohl, frischem Blattspinat und Rote Beete Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln	25,90
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachtem Preiselbeerconfit	28,90
DRY AGED RINDERLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen auf Whiskeysauce, serviert mit gegrilltem Gemüse, Bohnenbündchen, Süßkartoffelkrapfen und Mangochutney	39,90

Bitte wenden!!



HIRSCHSCHINKEN, WILDSCHWEINSALAMI & APFELGRIEBENSCHMALZ <i>mit Sauce Cumberland, gebackenen Feigen und reschem Mühlenbrot</i>	9,90
<i>Hausgemachtes OBAZDER – Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,90
<i>Bayrischer WURSTSALAT mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot (Schweizer Wurstsalat mit Käse)</i>	10,90 11,90
<i>St. Emmerams BROTZEITBRETTL mit Obazda, kaltem Braten, Kaminwurz, Zillertaler Bergkäse, Apfelgriebenschmalz und Südtiroler Speck, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl und reschem Mühlenbrot</i>	14,90
<i>Nürnberger ROSTBRATWÜRSTL mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	12,90
<i>BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitz und Remouladensauce an Kartoffel-Gurkensalat mit Steirischen Kürbiskernöl und hausgemachtem Preiselbeerconfit im Pfanderl serviert</i>	19,90
<u>VEGETARISCH:</u>	
<i>Gebratene Egerlinge mit Kräutercroutons, Artischocken, Strauchtomaten und gerösteten Erdnüssen auf winterlichen MARKTSALATEN in Himbeerdressing, serviert mit ofenfrischem Baguette</i>	18,90
<i>Getrüffeltes STEINPILZRISOTTO mit Wurzelgemüse, Salbeipesto und Parmesan, serviert mit Rosenkohl, glasierten Kaiserschoten, Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat</i>	18,90
<i>ROTES CURRY von frischem Gemüse mit Chili, Ingwer und Honig in Kokosmilch-sauce, serviert mit gerösteten Erdnüssen, gebackenem Broccoliröschen und Jasmin-Duftreis</i>	15,90
<i>Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit roten Zwiebeln, Wurzelgemüse und Egerlingen, serviert mit Spiegelei, glasierten Rosenkohlröschen, Kürbisconfit und kleinem gemischtem Marktsalat</i>	15,90
<u>DESSERT:</u>	
<i>Ofenfrischer TOPFENSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce, Früchtegarnitur und Zitronenmelisse</i>	9,90
<i>Gebackene APFELKÜCHERL mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Minze</i>	10,90
<i>KOKOSPARFAIT mit gebackenen Schlosserbuam in Zimt-Zucker und kanadischen Ahornsirup</i>	11,90
<u>FÜR UNSERE KLEINEN ZWARGERL:</u>	
<i>Portion BUTTERSPÄTZLE mit hausgemachter Bratensauce</i>	6,90
<i>NUDELN mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan</i>	6,90
<i>Zwei kleine KARTOFFELKNÖDEL mit Bratensauce</i>	4,90
<i>Kleines WIENER SCHNITZEL mit Bratkartoffeln</i>	13,90
<i>KINDERSCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel</i>	9,90

Guten Appetit!!

